



## SVELTO 178/C 10

Emulsionante in pasta morbida di colore bianco traslucido, a base di monogliceridi dall'elevata capacità montante. Il suo utilizzo in pasticceria consente di produrre pan di Spagna, Savoiardi e masse montate base uovo in generale, miscelando e montando insieme tutti gli ingredienti. Le masse montate rimarranno tali a lungo ed i prodotti finiti saranno perfettamente sviluppati, soffici, con struttura sempre regolare. Nella preparazione di gelati, invece, conferisce ai prodotti finiti un volume più elevato ed una cremosità superiore che conservano più a lungo.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01100147

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

#### GELATI

aggiungere 4-6 grammi/litro alla miscela base prima del processo di raffreddamento. Con mantecatori orizzontali la dose d'impiego deve essere leggermente ridotta.

#### PAN DI SPAGNA

aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione dell'1-2 % sul peso totale, in funzione della ricetta e dell'apparecchiatura disponibile. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare per circa 3/6 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.

### DENOMINAZIONE TECNICA

coadiuvante per gelati e prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.